СОЛИМ РЫБУ, СОЛИМ САЛО

№28

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
наших читателей

ISSN 2071-2537
9 772071 253005 11028

ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу "Почта России"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ

для праздников и будней

Подписной индекс: **16588**

68 страниц
Выходит ежемесячно

Каждому подписавшемуся + спецвыпуски в подарок!

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц.
Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: **11759**

Каждому подписавшемуся + спецвыпуск и брошюра "Золотой сборник заготовок" в подарок !

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц
Выходит ежемесячно

Подписной индекс: **16581**

Каждому подписавшемуся + 2 спецвыпуска

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №12

В этом номере вас ждут **лучшие рецепты**, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими.

Мы представляем вам более 200 рецептов различных блюд, среди них:

- салаты «Джулия», «Елочка», «Застольный» и «Красавчик», оливье с копченой колбасой, «Зимняя мимоза»;
- закуски «Праздничная», «Кристалл» и «Елецкая», бутерброды с сальсой, канапе «Раз и готово»;
- медальоны из говядины, мясо «В теплой шубе», «Гусарское», «Морская» курица, «Раздольная», с персиками, с яблоками;
- рыбка в сырно-сливочном соусе, «Пьяный» карп, щука с грецкими орехами;
- торты «Снежок» и «Кармелита», шарлотка «Спасская», пирожки с курицей, пицца «Детская»;
- десерт «Ух, ты, фрукты!», конфеты «Морские камешки», яблоки «С сюрпризом».

Спецвыпуски "Любимые рецепты читателей" №28, октябрь 2011 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать 29.09.2011 по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Дата выхода в свет: 06.10.2011.
Тираж: 16750 экз.
Заказ № 3131.

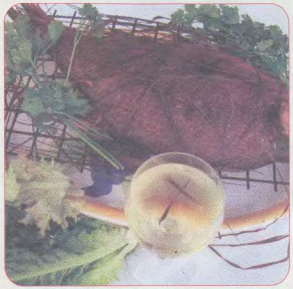
Подписной индекс в каталоге "Почта России": 16588
Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрушева, 35-12
Адрес для писем: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13
Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-34696 от 24 декабря 2008г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации. Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

Цена свободная.

Копчение карася или сазана



1 рыба, 1-2 помидора, 1 луковица, ломтик лимона, соль, перец по вкусу.

Помидоры мелко нарезать, лук и зелень порубить, лимон разрезать на 6 долек.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить, натереть внутри и снаружи солью и перцем.

Нафаршировать смесью помидоров, лука и зелени, добавив для вкуса ломтик лимона.

Коптить горячим способом до готовности.

Рыба получается сочная, ароматная и очень вкусная.

Семга, маринованная с апельсиновым соком

500 г семги, 1/2 ст. л. сухого тмина, укроп, 3/4 ст. апельсинового сока, 1,5 ст. л. соли.

Семгу разделать на филе с кожей, но без костей. Тмин размолоть скалкой, укроп измельчить. Апельсиновый сок уварить в 3 раза. Смешать укроп, тмин и уваренный апельсиновый сок. Семгу уложить в лоток кожей вниз. Сверху выложить смесь из сока и приправ, посыпать солью, накрыть влажной салфеткой и оставить мариноваться в холодильнике на 6-8 ч. Затем снять соль и маринад, нарезать семгу тонкими ломтиками.

При подаче на стол блюдо украсить укропом, листьями салата, лимоном, маслинами и свежими огурцами.

Вяление карпа

1 карп, соль, селитра.

Рыбу очищают от чешуи, удаляют внутренности, головы и хвосты отрезают. Подготовленную рыбу засаливают сухим или мокрым посолом и выдерживают 10 дней, затем промывают, оцеживают и слегка солят смесью соли с 2% селитры.

Подвешивают в вентилируемом месте и сушат 2-3 недели.

Высушенную рыбу упаковывают в ящики, имеющие с двух сторон отверстия для проветривания.

Для этой же цели между отдельными рыбами помещают палочки или щепки.

В сухом вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до 1 года.

Лосось в апельсиновом сиропе

Лосось в апельсиновом сиропе

200 г лосося, 200 г апельсинов, 1,5 ст. л. горчицы, укроп, соль.

Лосось замариновать в пропущенных через мясорубку в корках апельсинов и оставить на холоде на 12 ч. Затем очистить от апельсиновой массы, намазать горчицей, рубленым укропом и оставить на холоде еще на 12 ч. Готовую рыбу нарезать тонкими пластинками и красиво уложить на тарелку.

К лососю прекрасно подойдет мягкий сыр. Украсить блюдо можно листочками салата, долькой помидора и ломтиком лимона.

Обязательно положите веточку укропа.

Копченый судак

1 судак, соль, чеснок, перец горошком, лавровый лист – количество продуктов на ваше усмотрение.

При потрошении судака для копчения брюхо разрезать следует не снизу, а сбоку, перерубая все ребра. Затем рыбу посолить, положить в пакет и установить сверху гнет.

Через 1-1,5 ч., в зависимости от ее размеров, рыбу нужно перевернуть и снова положить под гнет на такое же время.

После этого хорошо просолившуюся рыбу вынуть из пакета, промыть и подвесить головой вниз.

Пока рыба вялится, мелко нашинковать чеснок, положить его внутрь подвяленной рыбы вместе с 2-3 горошинами перца и лавровым листом. Подготовленную рыбу коптить 1-1,5 ч. до нужной степени готовности.

Маринованный линь

1,2 кг линя, 1 луковица, 1/2 ст. 9% уксуса, специи.

Очистить линя от внутренностей, чешуи, разрезать вдоль, вынуть хребет, отрезать голову и нарезать рыбу кусками по 150-200 г.

Мелкорубленый лук обжарить на масле, положить куски рыбы на противень и поставить в духовку при 100-120°С.

После этого в масло, в котором жарилась рыба, влить 1/2 ст. 9% уксуса, вскипяченного со специями.

Залить им рыбу, положить груз.

Маринованного линя можно сохранять в холодном месте до 6 недель.

Маринованная рыба по-норвежски

1 кг рыбы, 1 картофелина, 1 лавровый лист, черный перец горошком, пряности по вкусу.

Рассол: на 1 л воды - 1 ст. л. соли.

Для рассола: в воде растворить соль.

В рассол добавить сырую картофелину, нарезанную тонкими ломтиками. Рыбу очистить от костей и кожи, уложить в кастрюлю слоями с лавровым листом, горошинами перца и любыми пряностями.

Залить рассолом и на 2-3 дня поместить под гнет при комнатной температуре. Через 2-3 дня рыба готова.

Щука маринованная

1,2 кг щуки, 4 луковицы, 1 ст. растит. масла.

Маринад: 0,7 л воды, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. 70% уксуса.

Специи: 2 гвоздички, перец горошком, корица, имбирь, майоран, сахар, лавровый лист.

Щуку освободить от внутренностей, предварительно очистив ее, отрезать голову и плавники. Снять чулком кожу, нарезать кусочками.

Для маринада: вскипятить воду, поместить в кастрюлю все специи и на не очень большом огне проварить (после закипания) все специи 5-7 мин. Охладить маринад и добавить в него уксус. Залить щуку подготовленным и охлажденным маринадом. В этом маринаде оставить рыбу на 12 ч. Затем достать рыбу, слить весь маринад. Обильно посыпать луком, нарезанным кольцами, и залить растит. маслом.

Убрать на хранение в холодильник.

Соленая сельдь

1 кг сельди, 1 л воды, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 10 горошин душистого перца, 2 гвоздички, 3 лавровых листа.

Налить в емкость 1 л воды, добавить соль, сахар, горошины душистого перца, гвоздику, лавровый лист и кипятить рассол 10 мин. Затем остудить рассол и залить им рыбу.

Спустя 1 сутки сельдь готова к употреблению.

Посол «Быстрый»

Рыба, 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 6% уксус.

Рыбу промывают, удаляют внутренности, затем погружают каждую в отдельности на 1 мин. в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды – 1,5 ст. л. соли).

Вынув из воды, погружают рыбу на 2 мин. в уксус, а после этого на 30 мин. в насыщенный охлажденный раствор соли.

Для насыщенного раствора: в воду кладут такое количество соли, чтобы часть ее осталась нерастворенной.

Рассол доводят до кипения и охлаждают. Вынутую из соленого рассола рыбу подвешивают в вентилируемом месте. При высыхании на ее поверхности образуется тонкий слой соли.

Приготовленная таким способом рыба может храниться несколько месяцев.

Килька, соленная с петрушкой

Килька, растит. масло, зелень петрушки - количество продуктов на ваше усмотрение.

Рыбу очистить и выложить в глубокую посуду.

Залить растит. маслом и перемешать.

Уложить в стеклянную банку плотными рядами, обильно пересыпав нарезанной зеленью петрушки, и залить растит. маслом так, чтобы оно покрывало рыбу.

Приготовленная таким образом рыба сохраняется несколько недель.

Подать на куске хлеба, намазанном сливочным маслом.

Маринованная рыба с хреном

1 кг рыбы, 2 зубчика чеснока, 3 луковицы, хрен.

Маринад: 3/4 ст. воды, 1/4 ст. 6% уксуса, 2 ст. л. растит. масла, 3 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. тертой лимонной цедры.

Смешивать ингредиенты маринада до тех пор, пока сахар и соль не растворятся.

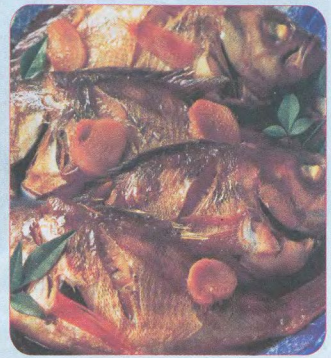
Очистить рыбу, нарезать кусочками и сложить в банку, перемежая слои рыбы кружочками лука (лучше красного), дольками чеснока и хреном.

Залить маринадом, поставить на несколько дней в прохладное место.

Маринованная жареная рыба

1,5 кг рыбы (карп, угорь, форель), 3 ст. л. растит. масла.

Маринад: 2 ст. воды, 3/4 ст. уксуса, 3/4 ст. рыбного бульона, 100 г лука, 5 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 гвоздичка, 1 лавровый лист, 1 маринованный огурец.



Очищенную рыбу нарезать кусками, посолить и обжарить на масле. Когда рыба остынет, переложить ее в глубокую миску и посыпать рубленым огурцом. В кастрюле вскипятить воду, добавить уксус, нарезанный кружочками лук, специи, снова вскипятить, подлить процеженный отвар из голов рыбы и, все смешав, залить маринадом. Маринад должен полностью покрыть рыбу. Приготовленную таким образом рыбу поставить на 2 дня в холодное место.

Малосольная икра

Икра.

Рассол: на 1 л воды – 2,5 ст. л. соли, растит. масло, зеленый лук.

Икру сазана, щуки, судака, сома освободить от пленок, пропустив ее через мясорубку или наматывая пленки на вилку.

Приготовить рассол, довести его до кипения и остудить до 60-70°С. Икру залить рассолом на 20-30 мин., затем отцедить через сито или марлю. Заправить икру по вкусу растит. маслом и рубленым зеленым луком.

Такая икра хранится в холодильнике не более 2-3 дней.

Быстрая засолка рыбы

2 кг рыбы.

Рассол: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1/2 ч. л. сахара, укроп.

Крупную рыбу нарезать кусками толщиной 1,5-2 см, мелкую просто выпотрошить, оставив чешую.

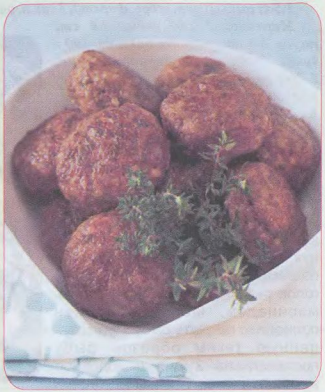
Сварить рассол, остудить, затем залить рыбу доверху.

Положить сверху блюдце, чтобы рыба оставалась полностью покрытой рассолом.

Через 4 ч. рыба готова.

Хранить в холодильнике.

Маринованные рыбные фрикадельки



Рыбный фарш, толченые сухари или мука, масло.

Маринад: 2 ст. воды, 3/4 ст. уксуса, 3/4 ст. рыбного бульона, 100 г лука, 5 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 гвоздичка, 1 лавровый лист, 1 маринованный огурец.

Подготовленную рыбу пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.

Сформовать фрикадельки, обвалять в толченых сухарях и обжарить.

После того как фрикадельки остынут, выложить их в глиняный горшок или другую посуду и залить остывшим маринадом.

По желанию можно фрикадельки переложить пряностями, зеленью и кружочками лука. Маринуют фрикадельки 24 ч., хранят в прохладном месте. Маринад должен полностью закрывать фрикадельки.

Маринованная салака

250 г салаки, 1 ч. л. муки, 1/2 ст. л. растит. масла.

Маринад: 1/3 ст. 3% уксуса, сахар, перец, лавровый лист по вкусу, соль.

Для маринада: в уксус добавить соль и сахар и специи по вкусу. Довести до кипения и дать немного остыть.

Подготовленную салаку посолить, запанировать в муке, обжарить, залить теплым (35-40°С) маринадом и выдержать на холоде сутки.

Соленая семга

500 г филе норвежской семги, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. перца.

Смешать соль, сахар и перец, полученной смесью тщательно натереть филе по всей длине. Солить 2-3 дня.

Перед подачей нарезать тонкими кусочками и украсить зеленью.

К семге можно подать лимон, нарезанный тонкими ломтиками.

Рыба «Солененькая»

1 кг рыбы, 3 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. водки, специи, лимонный сок по вкусу.

Рыбу (сельдь, горбушу или скумбрию) помыть, разделать на филе без кожи и костей, сбрызнуть лимонным соком или 6% уксусом, нарезать небольшими кусочками и залить маринадом.

Сложить в стеклянную банку и убрать в холодильник на 3 ч.

Для маринада: в чашку положить соль, сахар, специи, перемешивая, понемногу добавлять водку, до консистенции кашицы.

Соленый лосось

Лосось, соль, растит. масло, сок лимона - количество продуктов на ваше усмотрение.

Кусок лосося (удобно солить филе на коже) положить в эмалированную миску, смазать растит. маслом без запаха, полить лимонным соком и обсыпать солью. Если соли много - не страшно, рыба возьмет столько, сколько нужно. Через 24 ч. вытащить рыбу, промыть под проточной водой и полить соком лимона. Рыба готова к употреблению.

Хранить можно в той же миске в холодильнике.

Сельдь «Ярославская»

Филе 5 соленых сельдей, горчица, репчатый лук, по 1 ч. л. черного и красного молотого перца, базилик, майоран, ягоды можжевельника, лавровый лист, растит. масло, сок 1 лимона.

Филе сельди обмазать горчицей, посыпать измельченным репчатым луком, специями, плотно уложить в стеклянную банку, залить нерафинированным растит. маслом, смешанным с соком 1 лимона, и закрыть. Сельдь готова через 2-3 ч.

Лосось семужного посола

1 кг филе лосося (кеты, нерки, чавычи или любых осетровых), 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. водки, зелень укропа.

Филе рыбы, нарезанного кусками, положить на поднос с бортиками и обмазать кашицеобразной смесью из соли, сахара, водки и измельченной зелени укропа.

Поставить в прохладное место на 24 ч.

"Загудай"

Маринованная рыба «Балтийская»

1 кг рыбы, 10 горошин перца, 3 лавровых листа, 3/4 ст. соли.

Очистить рыбу, засыпать солью, пересыпать черным перцем (горошком) и лавровым листом.

Поставить под легкий пресс на 12 ч. Затем обсушить рыбу бумажным полотенцем, завернуть в полиэтилен, положить в морозилку.

Перед употреблением нарезать мороженую рыбу, разложить на тарелки и дать постоять при комнатной температуре. *Вкус получается, как у балтийских килек.*

«Загудай»

Рыба, соль, перец, растит. масло

Рыбу очистить, отделить филе. Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

При необходимости позже можно будет досолить.

Можно добавить лавровый лист, перец горошком и другие специи. Убрать «загудай» в прохладное место на 2 ч.

Затем заправить рыбу растит. маслом, перемешать, хранить в холодильнике.

Отлично подходит в качестве закуски под крепкие алкогольные напитки.

Соление скумбрии, чируса, кефали

Рыба, соль – количество продуктов на ваше усмотрение.

Свежую рыбу вымыть в холодной воде, выпотрошить, удалить жабры и внутренности, не разрезая брюшины. Очищенную рыбу промыть в подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды), дать стечь воде, после чего внутрь брюха насыпать соль. Уложить рыбу брюхом кверху в эмалированную посуду, пересыпать солью (1 ст. на 1 кг рыбы), накрыть тарелкой, поставить груз, затем убрать емкость с рыбой в холодный погреб. На 2 день образовавшийся красноватый рассол слить, заменить свежим из расчета 1 ст. соли на 1 л воды. Менять рассол следует также на 4 и 6 день. Количество вливаемого рассола должно быть равно количеству рассола слитого. Созревание рыбы в холодном помещении длится 10 суток, в неохлажденном - 7 суток.

После созревания рыбу плотно уложить в 3 л банки, залить рассолом, накрыть крышками и хранить в холодном темном помещении.

Перед употреблением рыбу 2-3 ч. вымачивать в холодной воде, после чего подвялить, подвесив на крюк, сутки.

Посол мелкой рыбы

1 кг мелкой рыбы, 3/4 ст. соли, лавровый лист, черный и душистый перец, тмин, гвоздику, листья смородины и ежевики по вкусу.

Для засолки используйте посуду из нержавеющей стали или эмалированное ведерко. Для умеренного посола на 1 кг рыбы - 3/4 ст. соли, при крепком посоле – 1,5 ст. Солить рыбу необходимо в прохладном месте. *Очень мелкую рыбу (кильку, тюльку, хамсу, уклею и др.) можно солить без разделки.*

Рыбу тщательно промывают в холодной воде, дают воде стечь. Затем рыбу перемешивают с солью таким образом, чтобы соль пристала к поверхности рыбы. Потом, не давая стекать образовавшемуся рассолу, нужно сложить рыбу в посуду. Сверху на рыбу кладут груз - деревянную дощечку или кружок, придавленные грузом.

Длительность посола - от одних до трех суток. При засолке к рыбе можно добавлять различные специи.

Маринованная скумбрия

3 скумбрии, 2 ст. л. рубленого укропа.

Маринад: 1/2 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. белого молотого перца, 1 ч. л. горчицы, 1/2 ст. растит. масла, 3 ст. л. 3% уксуса.

Подготовленную рыбу разделать на филе (с кожей). Каждое филе нарезать наискось тонкими ломтиками без кожи. На дно миски положить немного измельченного укропа, затем слой рыбы, опять укроп и т. д.

Продукты для маринада смешать, заправить и при желании добавить еще пряности. Рыбу залить готовым маринадом (можно немного приподнять ломтики вилкой, чтобы маринад проник между ними).

Оставить в холодном месте на 2-3 ч.

Маринованная скумбрия может использоваться на бутерброды и в качестве холодной закуски.

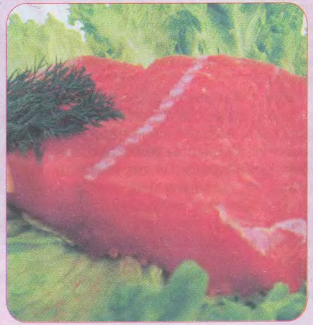
Сухая засолка рыбы

Рыба, соль, лавровый лист, перец горошком – количество продуктов на ваше усмотрение.

Рыбу разделать на филе, хорошо обмазать солью. Добавить лавровый лист и перец горошком. Плотно завернуть рыбу в ткань и убрать на 3 суток в прохладное место. Через 3 суток можно доставать рыбу и есть.

Рыба получается слегка подвяленная. Такая рыба будет отличной закуской к пиву. При желании такую рыбу можно завялить.

Соленый лосось



Лосось, соль, растит. масло, сок лимона - количество продуктов на ваше усмотрение.

Кусок лосося (удобно солить филе на коже) положить в эмалированную миску, смазать растит. маслом без запаха, полить лимонным соком и обсыпать солью.

Если соли много - не страшно, рыба возьмет столько, сколько нужно.

Через 24 ч. вытащить рыбу, промыть под проточной водой и полить соком лимона. Рыба готова к употреблению.

Хранить можно в той же миске в холодильнике.

Сало «Универсальное»

1,5 кг сала, 1 л воды, 5 ст. л. соли, перец горошком, лавровый лист, луковая шелуха, 1/2 ч. л. аджики, чеснок по вкусу.

Зачистить у сала шкурку. Приготовить рассол, вскипятив воду с остальными ингредиентами.

Опустить сало в кипящий рассол и варить 15-20 мин. Снять кастрюлю с огня, обернуть полотенцем и оставить на 10-12 ч. Натереть сало толченым чесноком и хранить в холодильнике.

Сало «Вкусное»

Сало, 10 лавровых листьев, 2 ч. л. тмина, 2 ч. л. измельченного укропа, соль.

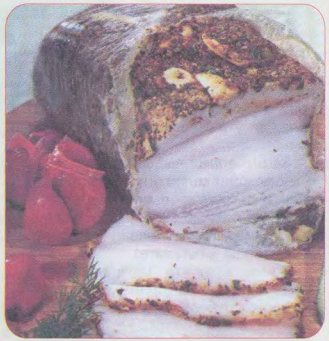
Свежее сало нарежьте крупными брусками и уложите в ошпаренные стеклянные банки.

В эмалированную емкость влейте 3 л воды, добавьте лавровый лист, тмин, укроп и всыпьте в воду столько соли, чтобы брошенное в рассол свежее яйцо плавало.

Рассол прокипятите, процедите, охладите и залейте им уложенное в банки сало. Банки закрывайте сразу полиэтиленовыми крышками.

Такое сало хранится несколько месяцев без потери цвета и вкуса.

«Ароматное сало»



1 кг сала, крупномолотый красный перец, сушеный укроп, куркума, молотый лавровый лист, 3-4 гвоздики, щепотка корицы, мускатный орех.

Нарежьте сало на небольшими кусками (10х10 см), уложите их в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения.

Через 3 мин. снимите сало с огня, добавьте соль (из расчета 4,5 ст. л. соли на 1 кг сала) и оставьте в прохладном месте на 12 ч.

Затем обсушите сало полотенцем, натрите чесноком, обсыпьте приправой и уберите в морозилку. Как только сало затвердеет, его можно есть.

Сало «Деревенское»

1 кг сырого свиного сала на коже, 10 зубчиков чеснока, 4 ст. л. соли, 3 ч. л. черного перца горошком, 4 лавровых листа, 1 ч. л. тмина, 2 ст. л. молотой паприки, 1 ч. л. молотого перца чили.

Сало вымыть, обсушить. Разрезать кусок на 2 части. Положить на разделочную доску кожей вниз. Острым ножом сделать по всей поверхности насечки глубиной 2 мм. Чеснок очистить, нарезать тонкими пластинками. Наломать на небольшие кусочки 2 лавровых листа. Положить на сало чеснок и лавровые листья. Вдавить руками в поверхность сала. В небольшой миске раздавить черный перец и оставшийся лавровый лист. Добавить 2 ст. л. соли и тмин, перемешать.

Обильно присыпать получившейся смесью один кусок сала. В другой миске смешать соль с паприкой и острым перцем.

Присыпать этой смесью второй кусок сала. Плотно завернуть куски сала в листы фольги и поместить в холодильник на 2 недели.

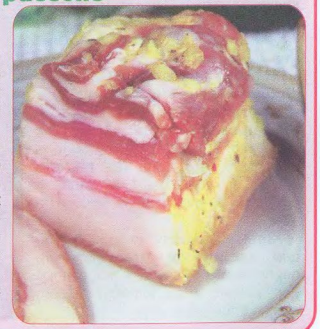
Сало для бутербродов

Посолить сало любым из способов, нарезать его небольшими кусочками и пропустить через мясорубку вместе со свежей зеленью и чесноком.

Все тщательно перемешать, наполнить банку и убрать на хранение в холодильник.

Такое сало можно намазывать на хлеб, добавлять при жарке и в супы.

Сало в рассоле



Сало, соль - в любом количестве.

Свежее сало нарежьте кусочками по 100 г, обваляйте каждый кусочек в соли и уложите в чистые и сухие 3 л банки, не утрамбовывая, и оставьте на ночь.

За это время выделится сок, если он не покроет сало полностью, то надо залить рассолом (вскипятите воду и добавьте столько соли, чтобы кусочек сырого картофеля плавал на поверхности воды, и остудите).

Банки закройте металлическими крышками и храните в темном месте.

Хранится будет несколько лет, вкус будет нежным, а шкурка мягкой.

«Классическое» сало

5 кг сала, 500 г соли.

Приготовьте деревянный ящик с крышкой или эмалированную посуду большой емкости. Ящики выложите черной бумагой. На дно тары насыпьте слой соли толщиной 6 мм. Хорошо охлажденное сало разрежьте на куски шириной 10 см и длиной 20-30 см, натрите со всех сторон солью и уложите в ящик рядами, пересыпая солью. Между стенками емкости и салом следует оставить зазор шириной 0,5-1 см. Такие же зазоры делайте и между отдельными кусками сала.

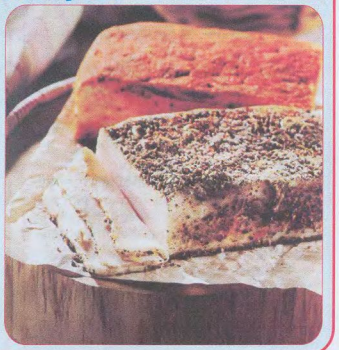
После укладки одного слоя сала все зазоры и сало засыпайте солью, а затем укладывайте новый слой. После укладки последнего слоя сала его засыпают солью, укрывают пергаментной бумагой и закрывают крышкой. Время просола 2-3 недели. В это время необходимо переворачивать сало и поливать его выделяющимся рассолом для равномерного просола и во избежание образования желтых пятен.

Просоленное сало обсушите. Для длительного хранения готовое сало уложите в небольшие ящики. На дно ящика положите слой ржаной муки толщиной 3 см, а на него - куски сала. Между стенками ящика и салом оставьте зазор в 1-2 см, который засыпьте мукой и утрамбуйте ее.

После укладки одного слоя сала насыпьте сверху 2 см слой муки, который уплотните, а на него - следующий слой сала.

После укладки всего сала сверху насыпьте слой муки толщиной 3 см, уплотните муку, накройте все пергаментной бумагой, закройте емкость крышкой и поставьте в темное прохладное место.

Сало по-венгерски



1,5 кг сала, перец.

Рассол: на 2 л воды - 1 ст. соли, 3 горсти луковой шелухи, 3 веточки можжевельника.

Целый кусок сала, не разрезая, заверните в чистую марлю. Рассол доведите до кипения, положите в него сало и варите сало на слабом огне еще 7 мин. после закипания.

В конце варки бросьте в рассол веточки можжевельника.

Емкость снимите с огня, охладите жидкость, достаньте сало, освободите его от марли и обсушите.

Густо обсыпьте кусок красным молотым перцем, заверните сало в фольгу и уберите в холодильник.

Сало "Вкусное"

Сало в банке

Сало, соль, чеснок, черный перец, лавровый лист – количество продуктов на ваше усмотрение.

Свежее сало разрежьте на полосы произвольной длины шириной не более 10 см.

Полосы нарежьте кусками в виде трапеции.

Натрите солью, смешанной с черным молотым перцем и искрошенным лавровым листом.

Уложите сало в банку широкой стороной к стенкам, засыпьте солью и закатайте.

Такое сало подойдет для длительного хранения.

Сало «Вкусное»

Сало, 10 лавровых листьев, 2 ч. л. тмина, 2 ч. л. измельченного укропа, соль.

Свежее сало нарежьте крупными брусками и уложите в ошпаренные стеклянные банки. В эмалированную емкость влейте 3 л воды, добавьте лавровый лист, тмин, укроп и всыпьте в воду столько соли, чтобы брошенное в рассол свежее яйцо плавало. Рассол прокипятите, процедите, охладите и залейте им уложенное в банки сало. Банки закрывайте сразу полиэтиленовыми крышками.

Такое сало хранится несколько месяцев без потери цвета и вкуса.

Соленое сало со специями

1 кг свиного сала с кожей, 2/3 ст. соли, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. сушеного базилика, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. черного молотого перца, 3 лавровых листа.

Промыть сало в холодной воде, промокнуть бумажным полотенцем и разрезать на 4-5 частей. Каждый зубчик чеснока разрезать вдоль на 4 части. Смешать соль, базилик, тмин и черный перец.

Лавровый лист растереть между ладонями. Кончиком ножа сделать в сале небольшие, но довольно глубокие разрезы, нашпиговать их чесноком. Натереть сало смесью соли и специй.

Уложить подготовленные куски сала в сухую эмалированную кастрюлю кожей вниз, между ними положить лавровые листья. Накрыть сало деревянным кружком, сверху положить гнет. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в холодное место. Сало будет готово через 3 недели.

«Украинское» сало

1 кг шпика с прожилками мяса, соль, перец, кардамон, лавровый лист.

Шпик нарезают порционными кусками 4-5 см, делают в них по 1 надрезу и натирают солью.

Затем укладывают рядами, пересыпают солью, нагнетают грузом.

Через 5 суток сало перекладывают: нижние слои вверх и наоборот.

После 2 перекладываний (через 20 дней) сало готово к употреблению.

Хранят сало в банках в рассоле и в полотне.

Можно шпик перед засолкой обварить 3-4 мин. в соленом кипятке (на 1 л воды - 500 г соли) со специями: перцем, кардамоном и лавровым листом. Выдержать в этом рассоле 3-4 дня, подсушить, пересыпать куски горошком душистого перца, кардамона и майорана.

Завернуть каждый кусок в полотно и выдержать в холодном подвале 15-16 дней.

Сало будет белого цвета, сочным и приятным на вкус.

Сало в маринаде

Свежее свиное сало, соль, красный и черный перец.

Маринад: на 1 л воды – 1 ст. соли.

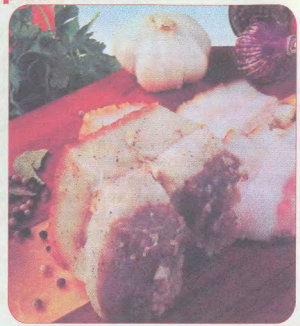
Сало разрезаем на куски.

Маринад должен покрывать сало полностью. Оставляем так в холодильнике на 4 суток.

Достаем, обтираем перцем, заворачиваем плотно в пищевую пленку и еще на 1 сутки в холодильник.

Храним в морозилке.

Сало «Гурман»



Кусочки грудинки, соль, молотый черный перец, чеснок, лавровый лист – количество продуктов на ваше усмотрение.

Приготовить смесь соли и перца. В этой смеси обвалять кусочки сала. На дно емкости насыпать слой смеси, чеснок нарезать ломтиками, руками намять лавровые листья.

На эту «подушку» укладывать кусочки сала и пересыпать их лавровым листом и чесноком.

Оставить на сутки или чуть больше при комнатной температуре, потом сложить в полиэтиленовый пакет и в морозилку. Как замерзнет, можно подать.

Сало, соленное в луковой шелухе

1,5 кг сала, 1 ст. соли, 1 л воды, красный молотый перец, чеснок, луковая шелуха.

Лучше взять не очень толстый кусок сала либо брусочки размером 4х5х15 см.

В 1 л воды растворить соль, добавить луковую шелуху и довести до кипения, опустить сало в кипящий рассол, оно должно прокипеть 5-7 мин., убрать с огня, затем сало нужно оставить в рассоле на 12-15 ч.

Затем вынуть сало из рассола, промокнуть его, чеснок измельчить, натереть им сало вместе с красным перцем.

Хранить в морозилке.

Сало с петрушкой

Сало, чеснок, петрушка, соль – количество продуктов на ваше усмотрение.

Замороженное сало нарезать тонкими длинными ленточками шириной в 3-4 см.

Растолочь чеснок с солью, добавить немного винного уксуса (до состояния кашицы), мелко нарезанной петрушки.

Намазав, сверните в рулетики, закрепите шпажками или зубочистками, разложите их в тарелку и поставьте в морозилку.